

eurodib

TABLEAU DES CAPACITÉS



Mélangeurs planétaires

Les mélangeurs professionnels Eurodib sont parfaits pour mélanger, émulsionner et pétrir. Convient pour la préparation des aliments dans les hôtels, restaurants, boulangeries, pâtisseries et usines de transformation alimentaire. Transmission robuste et résistante à l'abrasion.

Le tableau ci-dessous vous guidera pour assurer le meilleur choix selon vos besoins.

MODÈLE	FORMAT DE BOL		BLANCS D'ŒUFS		GUIMAUVE		PÂTE À GATEAU		PÂTE À BISCUITS		PÂTE À PAIN		PÂTE À PIZZA					
	L	qt	L	qt	kg	lb	kg	lb	kg	lb	kg	lb	kg	lb				
M10	10	10.5	0.5	0.5	0.5	1.1	3.5	7.7	2.8	6	NOT CONVENABLE		NOT CONVENABLE					
M20E	20	21	1	1.1	1	2.2	7	15.5	5.5	12	NOT CONVENABLE		NOT CONVENABLE					
M30A	30	32	1.4	1.5	1	2.2	10	22	8	17.5	NOT CONVENABLE		NOT CONVENABLE					
M40A	40	42	1.7	1.8	1.5	3.3	16	35	10.5	23	8	17.5	13.5	29.5	8	17.5	13	28.5
M60A	60	63.5	1.9	2	1.5	3.3	20	44	13.5	29.5	12	26.5	20	44	12	26.5	19	42

* Taux d'hydratation 70%

** Taux d'hydratation 60%

Nous recommandons fortement nos pétrins de la série LM pour mélanger la pâte à pain/pizza